

令和2年度1学期分 使用食材原材料表

※「通常のみ」に○のついている食品は、食物アレルギー対応給食には使用しません。

通常のみ	食品名	原材料名	備 考
	こんにゃく (1.5cm角切り)	こんにゃく粉、海藻粉末、水酸化カルシウム	
	糸こんにゃく カット	こんにゃく精粉、海藻粉末、水酸化カルシウム	
	三色サラダこんにゃく	こんにゃく粉、にんじん、青のり、水酸化カルシウム	
	しらたき カット	こんにゃく精粉、水酸化カルシウム	
	木綿豆腐	大豆、塩化マグネシウム、炭酸カルシウム	
	冷凍豆腐 (さいの目)	豆乳、加工でん粉、塩化マグネシウム、デキストリン、馬鈴薯でん粉、豆腐用凝固剤、豆腐用消泡剤	
	生揚げ(さいの目)	豆乳、食用なたね油、加工でん粉、凝固剤製剤、酵素製剤	
	油揚げ(細切り)	丸大豆、植物油(菜種)、塩化カルシウム、消泡剤製剤(大豆)	
	ホールコーン	スイートコーン、食塩、ビタミンC	
	炒めたまねぎ (冷凍)	玉ねぎ、大豆油	
○	みかんシロップ漬け 2kg	みかん、ぶどう糖果糖液糖、砂糖、ビタミンC、フィチン酸、クエン酸ナトリウム	同一製造ラインのアレルギーコンタミネーション: 乳、大豆、もも、オレンジ、りんご
○	パインチビットシ ロップ漬け 2kg	パインアップル、ぶどう糖果糖液糖、砂糖、フィチン酸、クエン酸ナトリウム	同一製造ラインのアレルギーコンタミネーション: 乳、大豆、もも、オレンジ、りんご
	カットわかめ	湯通し塩蔵わかめ	本商品に使用しておりますわかめはえび、かになどの生息域で採取しています。
	海藻ミックス	わかめ、茎わかめ、赤マフノリ、青マフノリ、白ミル、赤とさかのり	海藻類はえび、かにが生息している海洋から採取しています。
	煮干し だし用	かたくちいわし、うるめいわし、食塩、酸化防止剤(ビタミンE)	原料のいわしはえび、かにを捕食しています。
	まぐろ水煮レトルト (フレーク、ライト)	まぐろ、食塩	
	まぐろ油漬レトルト (フレーク、ライト)	きはだまぐろ、米油、食塩	
○	冷凍むきえび	えび、食塩	
○	うずら卵水煮	うずら卵、食塩	
○	粉チーズ	生乳、食塩	
○	バター(有塩)	生乳、食塩	
	白味噌	米、大豆、食塩、酒精	
	赤味噌	米、大豆、食塩、酒精	
○	和風ドレッシング	しょうゆ(大豆、小麦)、醸造酢(りんご)、なたね油、カツオエキス、砂糖、小麦発酵調味液、食塩、梅肉エキス、でん粉、梅干しパウダー酵母エキス、こしょう	

通常のみ	食品名	原材料名	備 考
○	中華ドレッシング	しょうゆ(大豆、小麦)、食用植物油脂(ごま油、菜種油)、醸造酢(りんご)、砂糖、小麦発酵調味液、食塩、たまねぎエキス、チキンエキス、香辛料(ガーリック、ホワイトペッパー)	
○	胡麻ドレッシング	食用植物油脂(ごま、大豆、なたね)、しょうゆ(小麦、大豆)、砂糖、ごま、醸造酢、卵黄、食塩、調味料(アミノ酸)、香辛料、増粘剤(キサンタン)	
	しそドレッシング	醸造酢(りんご)、砂糖、しょうゆ(大豆、小麦)、食塩、ホタテエキス、酵母エキス、カツオエキス、玉ねぎエキス、青じそ、香料	
	柑橘ドレッシング	醸造酢(りんご)、しょうゆ、砂糖、柑橘果汁(ゆず、オレンジ、みかん、レモン、かぼす)、大根(りんごを含む)、食塩、でんぷん、酵母エキス、昆布だし、玉葱エキス	
○	たまねぎドレッシング	なたね油、砂糖、たまねぎ、醸造酢(りんご)、しょうゆ(大豆、小麦)、食塩、でん粉、酵母エキス、赤ピーマン、香辛料	
○	イタリアンドレッシング	食用植物油脂(大豆)、ぶどう糖果糖液糖、醸造酢、食塩、ぶどう発酵調味料、ピーマン酢漬(りんご)、乾燥玉ねぎ、香辛料、ガーリックペースト、調味料(アミノ酸等)、増粘多糖類、香辛料抽出物	
	和風だしの素	ぶどう糖、たん白加水分解物、風味原料(かつお節粉末、かつおエキス、昆布粉末、こんぶエキス、しいたけエキス)、でん粉、酵母エキス、植物油脂、砂糖、麦芽糖、デキストリン、かつおパウダー、乳酸発酵酵母エキス、米油	
○	ガラスープ濃縮	鶏骨、鶏肉スープ	本品で使用している鶏骨と鶏肉は、卵のたんぱく質を含む工程で処理しています。